

MENU SAINT SYLVESTRE

100 €
(hors boissons)

ENTRÉES

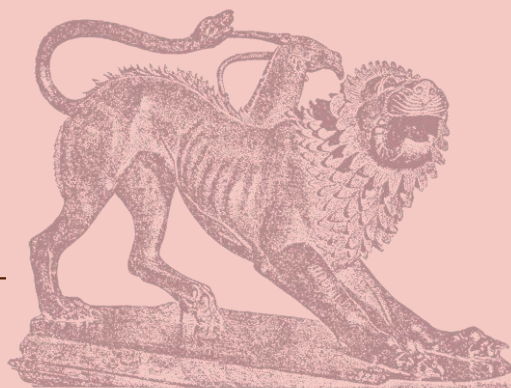
Foie gras de canard, figues séchées, Porto
Tartare de daurade, salicorne, agrumes
Wellington végétarien, jus corsé, salade d'herbes

PLATS

Risotto d'épeautre, champignons, jaune d'œuf confit, truffe
Noix de Saint-Jacques, sauce crémeuse de pétoncle, purée
Magret de canard à la sauce aux poivres, purée, échalote confite

DESSERTS

Ganache chocolat, pruneaux infusés au thé
Cheesecake basilic, fruit de la passion
Pavlova aux agrumes



NEW YEAR'S EVE MENU

100 €

(drinks not included)

STARTERS

Duck foie gras, dried figs, Port wine

Sea bream tartare, samphire, citrus

Vegetarian Wellington, rich jus, herb salad

MAINS

Einkorn risotto with mushrooms, confit egg yolk, truffle

Scallops with creamy scallop sauce, mashed potatoes

Duck breast, peppercorn sauce, mashed potatoes, caramelized shallot

DESSERTS

Chocolate ganache with tea-infused prunes

Basil and passion fruit cheesecake

Citrus pavlova

